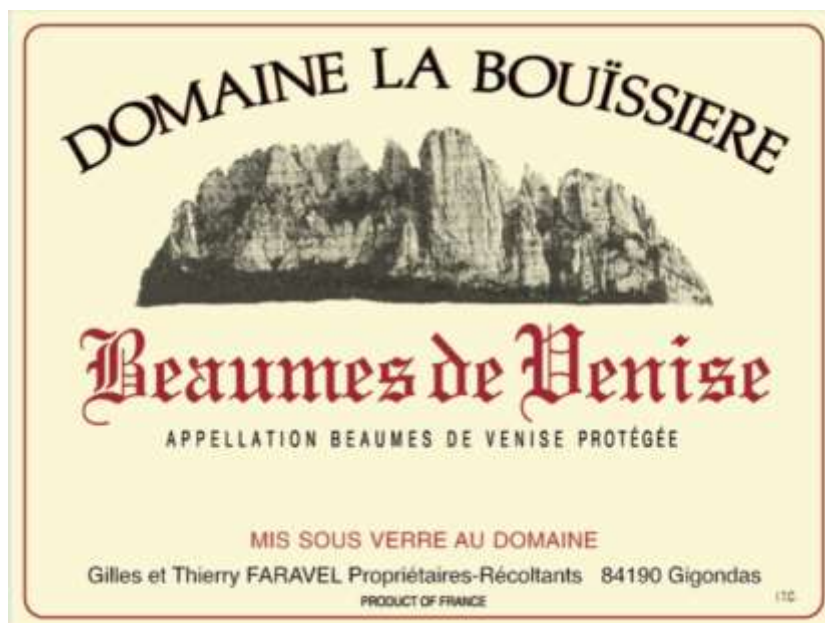


# DOMAINE LA BOUÏSSIERE

## Beaumes-de-Venise - 2020



ASSEMBLAGE : : Grenache : 80%  
Syrah : 20%.

AGE MOYEN DES VIGNES : grenache 53 ans, syrah 35 ans.

VINIFICATION : récolte et tri manuels ( 20 septembre ), raisins égrappés à 30 % pour les jeunes vignes et 53% pour les vieilles vignes, légèrement foulés. Fermentation durant 30 jours avec remontage quotidien et pigeage. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE : 45% en vieux fûts, 55% en cuve béton.

Les vins sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO<sub>2</sub> et éviter les sulfitages excessifs. Après vinification, les vins ne sont jamais plus soutirés à travers une pompe à vin mais toujours par gravité aussi bien pour la mise en fûts et l'assemblage que pour la mise en bouteilles afin d'éviter tout choc et brutalité.

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Dans le terroir le plus solaire du domaine, le grenache s'avère le parfait complice pour produire un vin gourmand et suave, au charme difficilement comparable au nez comme en bouche. Charme qui tient à une pure expression du fruit, sans tomber dans le caractère confit qu'un tel terroir pourrait facilement donner.